Manual de Instruções

Coifa

o futuro chegou à cozinha

refrigeração | cocção | linha modular | exposição | distribuição | apoio

Obrigado por ter adquirido Equipamentos ELVI

É com satisfação que entregamos em suas mãos o **Manual de Instruções** contendo algumas dicas para a utilização adequada dos equipamentos ***ELVI***.

Cada vez mais estamos empenhados para que a sua empresa tenha plena satisfação na operação de nossos produtos.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

Boa leitura!

Índice

Coifa ELVI

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

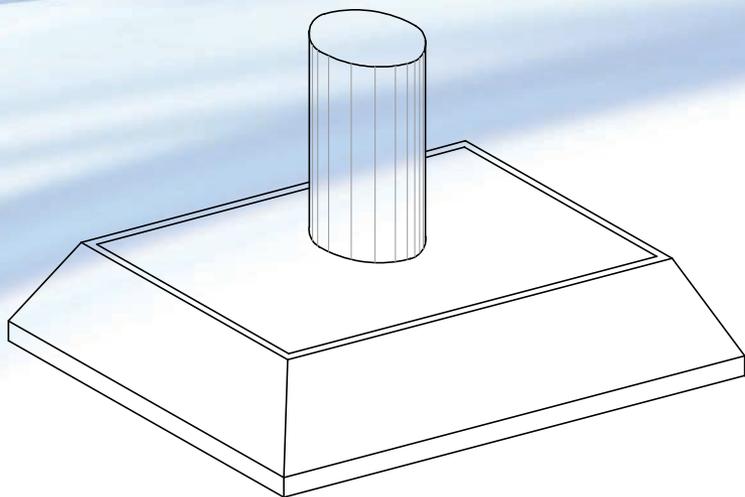
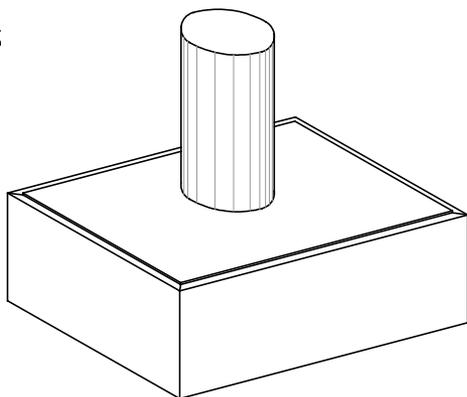
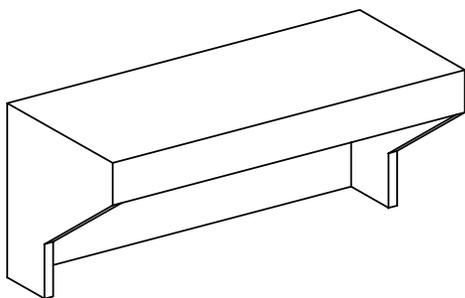
1.1 Características Construtivas

Modelo: Suporte para encaixe de facas
Material: Aço Inoxidável
Acabamento: Escovado
Consumo Elétrico: 20 W
Tensão: 220 V – Mono/Bifásico
Dimensão: 500x200x670

1.2 Descrição

COIFA ELVI com sistema de exaustão que expele a fumaça e o calor para fora do ambiente por meio do duto de saída.

Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

- Estrutura em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Calha coletora de gordura.
- Dreno para escoamento de resíduos.
- Palotas para fixação de cabo de aço ou tirante.
- Filtro de aço inox removível.
- Sua solda em atmosfera de argônio, não aparente, com perfeito esmerilhamento e polimento dos excessos.
- Opcional de motor e tubulações.

COIFA DE 1, 2, 3 E 4 ÁGUAS
COIFA CAIXOTE
COIFA ESTAÇÃO

02. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

A) Determinar o local da instalação conforme layout.
B) Verificar se há energia, antes de ligar o exaustor.

ATENÇÃO:

Na saída do exaustor: verificar esporadicamente se não há gordura escorrendo.
Na coifa: atentar ao acumulo de gordura nas calhas e filtros, para evitar que escorra sobre os alimentos.

03. MODO DE USO

A) Ligar a coifa sempre após o acendimento do fogão.

04. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA

A) Para limpeza, o equipamento deverá estar desligado e frio.
B) Nunca deixar nenhum tipo de utensílio ou objeto nas calhas da coifa.
C) Não apoiar sobre a coifa.

05. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO

A) Verificar sempre as condições dos tirantes de fixação.
B) Não deixar acumular gordura nas calhas e filtros.

06. LIMPEZA

A) A limpeza do equipamento só poderá ser iniciada após 40 minutos do término da operação.
B) Remover os filtros a cada 15 dias aproximadamente.
C) Retirar o tampão do dreno semanalmente para limpeza das calhas.
D) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
E) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
F) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar os jatos de água.

07. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

7.1 O equipamento não aquece?

Causa	***Soluções***
Plug desligado	Ligar o plug
Falta de Energia	Verificar de há energia na tomada

Ao solicitar nossos serviços de Assistência Técnica, favor observar:

1) Verifique cuidadosamente este Manual de Instruções e Termo de Garantia.
2) Qualquer dúvida, ligue para nosso *Serviço de Atendimento Técnico* que fornecerá mais informações ou sanar problemas via telefone; Assim, agilizamos nosso atendimento, bem como, evitamos despesas de sua parte com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrado taxa de visita vigente.

Assistência Técnica: (11) 2181-3999

Elvi Cozinhas Industriais LTDA
R. Francisco de Toledo, 577 . Vila Livieiro . São Paulo . SP . 04185-150
[11] 2181-3999 . elvi@elvi.com.br . www.elvi.com.br